

# 本溪寻找养生酒加工

产品名称	本溪寻找养生酒加工
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	品牌:礼运 酒精度:38度42度52度 产地:安徽
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

## 产品详情

本溪寻找养生酒加工 (2)蒸粮(蒸生沙) 先在甑篦上撒上一层稻壳, 上甑采用见汽撒料, 在1h内完成上甑任务, 圆汽后蒸料2~3h, 约有70%左右的原料蒸熟, 即可出甑, 不应过熟。出甑后再泼上85 的热水(称量水), 量水为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%, 淀粉含量为38~39%, 酸度为0.34~0.36。摊凉 泼水后的生沙, 经摊凉、散冷, 并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32 左右时, 加入酒度为30%(V / V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右), 拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。 粮粉和酒醅同时蒸馏和蒸煮, 缩短了用气时间, 节约了气、煤、设备、人工的成本混蒸原窖工艺缺点分析: 蒸糠糠壳是酿酒中采用的优质填充剂, 在发酵和蒸煮过程中能生成和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。

浓香清蒸轻烧工艺优劣分析、粮食和蒸酒后的母糟拌合后单独蒸煮, 的不足是不能把粮食的复合香气融入酒体之中, 这也是清蒸清烧工艺的半成品酒酒体寡淡, 没有粮食的复合香气的主要原因。浓香混蒸混烧原窖工艺优劣分析